ANNO XXIX Roma, 16 Agosto 1933 - XI FASCICOLO 366

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

In tema di viti-vinicoltura

Nei suoi veri termini il problema viti-vinicolo, all'opposto di quello del grano in cui si trattava di elevare la produzione per adeguarla al consumo, starebbe invece nell'elevare il consumo per adeguarlo possibilmente alla produzione. E poichè le viti non producono vino, ma uva, il Governo fece intanto del suo meglio per diffondere l'uso dell'uva che si chiama da tavola, e che io preferisco chiamare uva da mangiare. Il Governo continuerà certamente la sua provvida opera in questo campo per aumentare il consumo dell'uva fresca, alimento di prim'ordine, e mezzo terapeutico di notevolissima importanza. Si abbia il Governo fervide lodi per ogni sua bella iniziativa atta a favorire il consumo popolare dell'uva. Su questa via ogni disposizione emanata è provvida e benefica, perchè qui veramente collimano gli interessi dei produttori con quelli del consumatore.

Ma, per ora almeno, l'uva da mangiare non rappresenta che una tenue frazione del totale prodotto italiano: 700 mila quintali circa, contro una media di 65 milioni di quintali.

La crisi dunque è essenzialmente vinicola; e crisi vinicole si ebbero più volte in Italia, e aggiungo che si verificano in tutti i paesi dove si coltiva la vite. E notisi che le crisi vinicole di un tempo si producevano anche quando non gravava, come ora, una crisi economica mondiale. In ogni anno di abbondanza vi fu disagio vinicolo; e nulla di veramente efficace si potè fare mai per dissiparlo. La cura fu quasi sempre affidata a quel vecchio galantuomo che è il tempo.

Vi sono vecchi parlamentari ed antichi ministri dell'agricoltura che ricordano bene altre famose crisi vinicole; e ricordano pure la fatale insufficienza dei provvedimenti legislativi invocati per attenuarle. La vite generalmente si ride delle nostre leggi.

Quando le statistiche ci dicono che la produzione italiana del vino può oscillare da 30 a 50 milioni di ettolitri, e che piccola cosa è ancora l'esportazione (speriamo nell'America), come si può evitare che ogni tanto vi sia troppo vino, e che perciò i prezzi precipitino e le vendite si facciano difficili? D'altra parte il vino non è una derrata di facile conservazione come il grano. Inevitabili sono dunque di tempo in tempo le crisi vinarie.

L'attuale è veramente aggravata dal disagio economico generale, che restringe il consumo effettivo del vino; dai residui effetti di una certa propaganda antivinicola che imperversò circa venti anni fa, e che lasciò nelle classi cosiddette colte la convinzione della nocività od inutilità del vino; ed infine dalla tassa sul vino, che, anche per le noie che arreca, ha creato forse più astemi della propaganda antivinica. Se queste sono le evidenti principali cagioni dello scemato consumo del vino, è chiaro che non potendosi agire prontamente sulla prima (il disagio economico) i due punti su cui potrebbe meglio vertere un'azione statale sarebbero: la tassa sul consumo, sopprimendola del tutto, e intanto ristabilendo la esenzione per le partitelle di 25 litri, comprate direttamente dal consumatore alla cantina del produttore; e la erronea idea della nocività del vino, combattendola col ridare vino all'Esercito, concedendone l'uso (moderato s'intende) nei collegi-convitti, ed incoraggiando una larga, intensa, razionale propaganda vinicola, analoga e contrapposta a quella abilissima e pittoresca che si fa per la birra: propaganda questa che ebbi già a deplorare anche in Senato.

Ma al nobile fine di tentare mezzi nuovi per risolvere questo problema, il Governo Fascista ha deliberato di recente provvedimenti che si possono riunire sotto la denominazione di disciplina viti-vinicola. Su questo punto i viticoltori chiedono continuamente, a noi tecnici, schiarimenti, ed anche elevano lagnanze.

Io non mi pento di aver mosso qualche obbiettiva critica a taluni dei provvedimenti accennati. Ma appena ho saputo, di recente, da autorevole fonte, che l'ultima disposizione relativa alla alcoolicità minima legale del vino, ha veramente giovato ai viticultori del Mezzogiorno, le cui condizioni erano anche peggiori di quelle del resto d'Italia, ho pensato che ancora una volta gli agricoltori del Centro e del Nord avrebbero dato una prova di solidarietà ai loro fratelli del Sud, sobbarcandosi alle nuove spese, e riducendo ancora i loro minuscoli redditi vinicoli. Italianamente e fascisticamente. Sotto questo aspetto i provvedimenti presi riusciranno un nuovo titolo di benemerenza pel Regime.

* * *

Un inconveniente cui converrà trovare rimedi è: la speculazione sul mosto concentrato e sui vini da taglio, speculazione che purtroppo si verificò non appena emanato il decreto-legge, a danno dei viticultori del Sud, come di quelli del nord e del centro dell'Italia; e la trasformazione del tipo vinico per effetto del taglio con vini

meridionali, laddove il vino normale, anche tipico, non raggiunge i 9 o i 10 gradi voluti.

Vi sono vini emiliani, romagnoli, valtellinesi, del Trentino, perfino toscani e piemontesi, sui nove gradi di alcool, che, tagliati, non sono più quelli. Cambiar tipo può voler dire perdere consumatori: proprio il contrario di quanto occorre per combattere la crisi. Veda, onorevole Ministro, se non si possa, per alcune regioni, variare, sia pure leggermente, la norma così rigida, mentre l'Italia è tanto varia anche sotto l'aspeto vinicolo e così varî sono i gusti dei consumatori.

Fra questi, non dobbiamo dimenticare il consumatore popolare. Vi sono, è vero, anche in Italia (ma nelle classi più agiate) i consumatori dei vini generosi, ed altri speriamo di ritrovarli all'estero come li avemmo un tempo. Ma non dimentichiamo tutta la massa dei consumatori popolari del nostro vino, consumatori che non cercavano affatto i dieci gradi, che chiedevano soltanto vini genuini, sani, leggeri, piacevoli, a buon mercato. Se no, non bevevano. La prima economia che fa una modesta famiglia borghese od operaia quando il vino rincara è appunto il vino. E le correzioni con vini molto alcoolici o coi mosti concentrati rincarano il vino. A quei piccoli borghesi, artigiani, operai, e anche contadini, convenivano proprio i vinetti leggeri, paesani, di cui in Italia abbiamo tipi svariati, graditi alle popolazioni stesse delle regioni che li producono. Vini leggeri, di nove gradi ed anche meno; ma sapidi, piacevoli, spesso frizzanti; digeribili e digestivi. I teorici dell'enologia li disdegnano, ma il popolo nostro lavoratore, la nostra borghesia rurale li compra, quando può; e li beve più volentieri dei vini standardizzati a dieci gradi traendone vantaggio igienico perchè questi vini, che ora dovranno sparire, costituirono sempre un prezioso complemento della parca razione alimentare. I vini in parola si bevono a pasto meglio del vino robusto, e sono veramente quelli che possono fare la concorrenza alla birra, bevanda poco alcoolica.

Di tali vini leggeri ripeto che ne produce l'Emilia, il Mantovano, il Veneto, il Piemonte, sia pure accanto a vini aristocratici, e la Romagna, l'Umbria e la stessa Toscana, nonostante i suoi superbi vini tipici. I contadini toscani delle zone tipiche spesso scendono al piano a procurarsi vini leggeri, onde poter vendere tutti quelli generosi da loro prodotti, con cui pagare una parte dei gravi debiti colonici che incombono.

Occorrerà, a mio avviso, far giocare il regolamento della legge in modo da non perdere troppi di questi consumatori, perchè, quando il bevitore normale di vino leggero non lo trova più sottomano, non è detto che si rivolga a vini di pregio; più spesso abbandona il vino, e diventa un consumatore di birra che è pur lecito vendere a cinque o sei gradi soltanto... o d'acqua che costa anche meno. I vini robusti hanno la clientela ristretta delle trattorie, degli alberghi, dei ristoranti. Nelle case modeste, che sono la maggioranza, si cerca vino di alcoolicità moderata. Se no, nella migliore ipotesi, lo si annacquerà largamente, e cioè ancora se ne consumerà meno. Proprio il contrario di quanto si sta cercando per combattere la crisi vinicola.

E insieme all'obbligo di correzione dei vini del Centro e del Settentrione d'Italia, veggasi di far giungere ai piccoli produttori istruzioni particolareggiate e precise sui modi di correzione, sia con i mosti concentrati sia con i vini da taglio. Le grandi cantine e le cantine sociali sono bene attrezzate per ciò; ma non così le piccole cantine, che sono ancora la maggior parte. Appena entrato in vigore il decreto-legge, nelle modeste cantine, con l'aggiunta del mosto concentrato fatta per raggiungere i 10 gradi della legge, essendo mancata la temperatura per la rifermentazione, e mancato il fermento necessario, si sono ottenuti dei vini agrodolci, peggiori dei vinetti naturali di nove gradi, che la legge ora vieta di vendere al consumatore.

In altre cantine si è ricorso ai vini molto alcoolici da taglio; ma siccome anche i tagli debbono essere fatti sapientemente, ne sono derivati intorbidamenti, per cui da un vino leggero sì, ma potabile, si è fatto un vino di 10 gradi, ma, per ora, non commerciabile. Non dubito che con opportune istruzioni si elimineanno tutti questi inconvenienti.

Prof. TITO POGGI
Senatore del Regno.

Il Ministro Acerbo ha inaugurato a Siena la Mostra dei vini tipici italiani

La Mostra dei vini tipici italiana è stata inaugurata ufficialmente dal Ministro dell'Agricoltura on. Acerbo, alla presenza delle Autorità locali e di una folla di rurali.

Tra vivi applausi, il Ministro Acerbo ha recato il saluto del Capo del Governo ed ha illustrato ampiamente la importanza della coltura della vite nel quadro dell'economia nazionae e i complessi aspetti che presenta oggi per il nostro Paese il problema vitivinicolo, turbato dal diminuito consumo interno e dalle difficoltà di scambio. Il Ministro ha poi passato in rassegna i provvedimenti adottati dal Governo per rimuovere tali difficoltà contingenti, ammonendo gli agricoltori che qualsiasi provvidenza sarà però frustrata se essi non fiancheggeranno l'azione governativa con la più stretta disciplina, e ricordando che la valorizzazione di questa cospicua risorsa agricola ha come elemento fondamentale la produzione enologica di tipi più costanti e di qualità. Infine l'on. Acerbo ha elogiato l'iniziativa senese, che contribuirà a diffondere la conoscenza dei nostri più pregiati vini ed a creare ed intensificare i rapporti tra produttori e consumatori, in Italia e all'estero, e in nome di S. M. il Re ha dichiarata aperta la Mostra.

Salutato con applausi da parte degli espositori e delle maestranze, l'on. Acerbo ha visitati i vari « stands », esprimendo, al termine della visita, il proprio compiacimento.

Prima di lasciare la Mostra, il Ministro ha diretto al Capo del Governo il seguente telegramma: « I produttori italiani, che nella ospitale Siena hanno raccolto le più rinomate e tipiche varietà enologiche, con la magnifica rassegna oggi inaugurata, elevano il loro devoto pensiero a V. E., profondamente riconoscenti delle provvidenze del Governo fascista a difesa e per la valorizzazione dei caratteristici prodotti della viticoltura italiana, e riaffermano con concordi intenti piena disciplina per la più vasta affermazione della nostra produzione vinicola anche nel mercato internazionale. Lieto che la mostra dei vini tipici, pienamente riuscita, concorra anche a perfezionare l'organizzazione tecnica e commerciale ed a dare incremento alla nostra più pregiata produzione enologica, anche a nome delle Autorità politiche sindacali e tecniche qui convenute, ringrazio V. E. dell'alto interessamento per questa manifestazione della rinnovata attività rurale e porgo devoti ossequi ».

Elogio della vita agreste

Un libriccino curioso e che non merita di esser lasciato in soffitta, anche perchè denso di quella sapienza antica, spicciola e alla buona, che i trovati della civiltà moderna hanno dimostrata insufficiente ma mai infondata e inutile, è quello del Falcone sull'agricoltura. Il lungo frontespizio è già abbastanza eloquente: « *La nuova, vaga et dilettevole villa di Giuseppe Falcone Piacentino.* Opera d'agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi, utile a tutti quelli che fanno professione d'agricoltura per piantare, allevare, incalmare arbori, coltivar giardini, seminar campi, secondo la qualità de terreni et paesi, edificar palaggi, case, e edifici pertinenti alla villa, con rimedij per varie infermità de Buoi, Cavalli e altri Animali. Estratto da tutti gli Autori, Greci, Latini, et Italiani, che sin'hora hanno scritto di tal materia. Et di novo data in luce. In Venetia, appresso Nicolò Moretti 1603. Con Licentia de' Superiori ».

Se non avete ancora perduta la pazienza, cortesi lettori, sappiate che il piccolo tomo in trentaduesimo, di trecentocinquanta pagine più l'indice e l'avvertimento al lettore, può esser letto con profitto e piacere, anche se il linguaggio è faticoso e il carattere tipografico troppo minuto.

Che cosa è la rovina dell'umanità?

L'ozio!

« Dimmi per gratia, cortese lettore » domanda il Falcone « quell'effeminato Re Sardanapal, da chi fu egli condutto alla perdita dell'honore, del suo Regno, e della sua propria vita? Dall'otio ». Chi snervò, asserisce l'autore, Annibale il Cartaginese; chi rese infame Antipatro; chi ridusse in miseria Tolomeo re d'Egitto; chi contaminò Carlo ottavo di Francia; chi rese ridicolo Domiziano; chi perdette Lucullo; chi diede la cecità a Cupido; chi disonorò Demetrio? L'Ozio! « D'altra parte » aggiunge il Falcone « i Romani così dotti attendevano alla villa, lavorando con le loro proprie persone: fuggivano l'otiosa Città, per lavorare le loro ville, e per ben coltivarle, non sdegnandosi, avenga che fussero Senatori de primi, e tu non ti degni, e sei poveraccio, et ignorante. Volendo loro lodare uno, dicevano: Il tale, è un buon agricoltore. E volendo loro, huomini di conseglio, alla villa si ritrovavano, arando, zappando, e piantando, contentandosi quei gran Signori, più tosto habitare in Villa con essercitio, che stare nella Città, de tanti guai ripiena ».

Fuggi dunque l'ozio, se sei intelligente. Se attendi alla tua villa, « ella ti sarà una dotta maestra, della parsimonia, una entrata nascosta, utile da tutti non conosciuto; ove tu vi ritrovi aria purissima, sole splendidissimo, ombra graditissima, notte quietissima, acqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi, viti d'uve diverse saporitissime ». In campagna, poi, tu hai ogni comodo: puoi mangiare quello che ti piace, e il pane asciutto ti sembrerà torta. E mangerai quando ti piacerà e dove ti sembrerà meglio: sotto la pergola, sotto il portico, nel mezzo all'aia, nell'orto, dentro la vigna, in giardino, presso la fontana, a pie' d'un pero, d'un faggio, d'un cipresso, o sdraiato sopra un bel prato, o accoccolato in riva al fiume.

Quanti sono gli incanti della campagna! « Perciò » continua il Falcone nella sua prosa efficace, a cui lasciamo tutto il candore e la freschezza « v'invito dalla Città alla Villa, dall'otio all'esercitio, dalla pacchia alla sobrietà, dall'inimicitie alla quiete et alla santa pace, dalle lascive pompe alla vita mortificata e positiva ».

L'elogio sarebbe terminato, ma tutto il libro è un'esaltazione della vita agreste! Saltiamo, allora, l'indice e sfogliamo qualche pagina.

Quel che ha detto nell'avviso, l'autore ribadisce nel primo capitolo: Privilegi della Villa. Partendosi da Adamo ed appellandosi agli esempi dei grandi, egli non mira che a conquistarvi all'amore della terra, e vi mortifica se siete stracittadino. Qua e là, sparse lontanamente, troviamo briciole della « saggezza antica »:

— Il ciel sereno, rosseggiante, mostra venti.

— Il sol palido d'estate mostra tempesta.

— Tramontana porta sereno.

— Luna pallida mostra pioggia; rossa venti; ma bianca sereno.

— Luna nuova, non apparendo dopo il quarto giorno, mostra assai pioggia: ma se nel quarto giorno si vedrà bella sperasi sereno; e se nel voltar sarà bella s'aspetta bel tempo, ma rossa venti e se nera pioggia.

— Dei archi in cielo ad un medesimo tempo danno pioggia, et anco verso l'occidente pioggia, ma verso levante sereno.

— Quando i buoi si leccano il corpo e quando si mordono i piedi è segno di pioggia.

Ma i segni di pioggia sono assai numerosi e, secondo il Falcone, la previsione può essere sicura. Sentite con quale acutezza di osservazione e con qual senso pratico gli antichi predicevano il cattivo tempo:

E' sicura la pioggia se vedete gli uccelli acquatici svolazzare sulle acque; se le rondini le strusciano col petto e con le ali; se le mosche, le zanzare, i tafani e le pulci pungono più del solito, se le formiche trasportano le loro uova in un buco più alto; se le talpe si sofficcano più del solito; se le pecore e le capre pascolano con maggiore avidità; se il gallo canta di più e fuori di orario; se le rane gracidano senza requie; se l'asino ciondola le orecchie; se le passere fanno molto rumore; se il cane raspa la terra; se i fiori sono più odorosi; se il suono delle campane si fa più acuto....

C'è proprio da scegliere con tutto comodo! La scienza moderna sorride, ma non può smentire il buon senso dei nostri padri.

Sentiamo per ultimo — perchè continueremo a piluccare il libretto un'altra volta, se non vi dispiace — sentiamo il Falcone descrivere l' «Horologio da villa », ovverosia il modo di conoscere l'ora senza gallo, nè campana.

Quattro giovani in viaggio dormirono una notte in un'osteria. Verso l'aurora, non udendo nè il canto del gallo, nè il suono di campana, si chiesero tra loro se fosse giorno.

Il napoletano rispose:

— Credo che sia giorno, perchè non ho più voglia di dormire!

Il fiorentino disse:

— Anch'io lo credo, perchè comincio ad aver fame!

E il piacentino:

— Penso che sia giorno, perchè non mi posso toglier l'anello dal dito!

Ma il milanese portò miglior ragione:

— E' giorno di sicuro! Non ho più sonno, muoio di fame e ho tanta voglia di far di corpo, che non ne posso più!

LUIGI SERVOLINI.

IL CONGRESSO VITI-VINICOLO. — Il 17 corr., nel salone del Consiglio provinciale per l'economia corporativa di Siena avrà luogo un Congresso Nazionale viti-vinicolo, promosso dalla Federazione Nazionale Fascista dei Tecnici agricoli, d'intesa con gli enti e le istituzioni agrarie senesi.

Il sen. Marozzi riferirà su: « I rapporti fra la produzione e il consumo nel settore viti-vinicolo »; il prof. Dalmasso su: « I vitigni da diffondere e la tecnica dei nuovi impianti »; il prof. Prosperi su: « I consorzi dei vini tipici e la valorizzazione della produzione viti-vinicola italiana »; il prof. Fantechi su « La influenza della ricostituzione viticola e della scelta dei vitigni nostrali sulla gradazione alcoolica e sulla qualità del vino ».

Il Congresso sarà presieduto dall'on. Marescalchi.

Grani precoci e rotazione decennale

La propaganda che viene da noi svolta per la nuova campagna granaria ci trova ancora sicuri del nostro asserto: di essere la tecnica della coltura razionale delle razze precoci in via di sviluppo e segnatamente legata al problema della materia organica portata nel terreno con i sovesci di leguminose con le letamazioni abbondanti e con i prati di erba medica su il rinnuovo.

Dopo i buoni ed elevati resultati ottenuti dai precoci è necessario però rettificare il tiro per un maggiore incremento e diffusione del Mentana, dell'Edda; del Damiano Chiesa con l'adozione delle seguenti norme:

1) scelta oculata dei terreni di piano di medio impasto, tendenti all'argilloso, e anche di media collina per il Mentana;

2) rottura anticipata e profonda dei medicai e dei trifoglieti, non mai contemporanea alle semine;

3) preparazione diligente del terreno, completando la coltratura con energiche erpicature non con i semplici zig-zag, Acme e Rabossi, ma con frangizolle nelle terre più pesanti;

4) curare convenientemente in estate l'affossatura dei campi, che in molti piani lascia a desiderare, baulare perfettamente i campi e completare con l'erpicatura prima della semina e poi con la rullatura la livellazione e lo spianamento del terreno. Si ricordi che i precoci hanno un apparato radicale sottile e di scarso sviluppo, che bisogna difendere dal ristagno anche parziale dell'umidità con la sistemazione accurata del terreno;

5) buona concimazione fosfatica d'impianto di 8 o 10 quintali di persfosfato minerale o di ossa completata in copertura con 2-3 fino a 4 q.li di nitrato ammonico e nitrato di calcio a ettari. La spesa della concimazione è sempre ben ripagata dal maggior prodotto;

6) semina fitta e superficiale con 200-220 chili a ettaro per il Mentana, 220-250 chili a ettaro per l'Edda e il Damiano Chiesa, tenendo le righe semplici distanti non meno di 15 cm. e non più di 18 cm.; semina ritardata nella seconda quindicina di novembre e anche oltre particolarmente nella Valdarno, nella Valdera e dove si temono i danni quasi annuali dei geli tardivi;

7) nitratatura invernali e periodiche ogni 15-20 giorni e non oltre la prima quindicina di marzo, con dosi man mano crescenti di nitrato di calcio, fino alla dose assegnata, specialmente sui rinnuovi;

8) sorvegliare anche d'inverno lo sgrondo delle acque di pioggia ricordando che con un po' di buona volontà anche per i ritardatari non mancano mai i periodi opportuni per zappare, zappare, zappare in profondità e anche rincalzare;

9) scerbare sempre per tempo e accuratamente;

10) mietere quando la cariosside è allo stato consistente di cera e con sollecitudine se la prima quindicina di giugno precorre i caldi estivi e la tramontana rende più arido il terreno.

Le norme esposte formano gli anelli di una robusta catena sulla quale si regola la buona ed elevata produzione di queste preziose razze elette.

Per l'incremento della produzione granaria e della stalla bisogna abbandonare nei nostri piani e anche per i buoni poderi di media collina la quinquennale. la settennale, che hanno l'erba medica sul grano.

I vantaggi indiscussi ed indiscutibili della rotazione decennale sono:

1) di avere ogni anno foraggi verdi e secchi in quantità elevata e costante.

I prodotti degli erbai autunno-vernini (a base di avena favette e rape-, del trifoglio pratense ci consentono di alimentare bene il bestiame, mentre l'erba medica, affienata nel 1° taglio e proveniente dal prato sul rinnuovo, bene impiantato e concimato, ci dà un quantitativo di erba e di fieno e di caloria quasi doppie di quelle ottenibili dal prato sul grano;

2) si aumenta la fertilità bilanciata del terreno con i lavori più profondi e accurati dei rinnuovi, con le maggiori anticipazioni di letame e di materia organica, necessaria ed indispensabile specialmente nelle terre sciolte, con un periodo più lungo di riposo fra una coltura e l'altra della rotazione.

Nella rotazione decennale infatti:

a) le sarchiate ritornano negli stessi campi dopo 4-6 anni.

b) il grano vi ritorna dopo due o quattro anni e sempre sopra una mensa bene imbandita e apparecchiata;

c) il trifoglio dopo 10 anni;

d) l'erba medica dopo otto anni e sempre nelle condizioni volute;

3) si aumenta il peso vivo del bestiame mantenuto normalmente nella stalla e se ne migliora l'attitudine a produrre lavoro, carne e latte in quanto gli si fornisce un foraggio più abbondante e più nutritivo;

4) si aumenta la produzione del letame, che costituisce il lievito per le nostre terre;

5) si aumenta la produzione granaria con la diffusione delle razze elette segnatamente precoci; anche in terreni fortemente consumatori di materia organica e non suscettibili di elevati raccolti;

6) si corrisponde assai meglio, che nelle altre rotazioni, ai bisogni di ordine fisico, chimico e fisiologico delle varie colture mettendole maggiormente al riparo delle avversità ambientali e stagionali;

7) si utilizza convenientemente la mano d'opera sufficiente al podere, si investe proficuamente il capitale di esercizio con un maggiore impiego delle sementi appropriate, dei concimi, delle macchine per l'intensificazione delle colture, si corrisponde assai meglio ai bisogni della Amministrazione e del colono, si cuoprono maggiormeente i rischi della stagione e delle oscillazioni dei prezzi del mercato.

8) a parità nel nostro ambiente si consegue in ciascun conto colturale un maggior utile diretto e marginale.

P. BARILI.

Il compiacimento dei coltivatori francesi per " le magnifique raid „ di Balbo

Abbiamo detto nel precedente fascicolo il nostro entusiastico e commosso compiacimento per l'eroica transvolata di Italo Balbo e dei suoi cento compagni.

Oggi ci piace stralciare da una lettera che ci scrive da Parigi un autorevole collega, direttore della *Revue des Cultivateurs et des Eleveurs*, il seguente periodo:

« ... et nous profitons de l'occasion pour vous transmettre nos felicitations pour le magnifique raid du Général Balbo et de sa pléiade de héros dont nous avons suivi avec anxieté le vol au dessus de l'Océan. Nous nous réjouissons avec vous de leur heureuse arrivée ».

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de notre consideration distinguée.

BLOT-DEBONNEUIL.

Malattie e nemici delle api

Nei tempi remoti le Api vivevano soltanto allo stato selvaggio e specialmente i tronchi vuoti degli alberi, cioè rosi dai tarli e dal tempo costituivano le loro abitazioni.

Per impadronirsi dei loro prodotti, senza dover incomodarsi a cercarli nelle foreste, l'uomo, pur nei tempi lontanissimi, pensò di assoggettarle al proprio dominio; recise allora i tronchi cavi degli alberi contenenti le Api e li portò presso la propria rustica abitazione; poi man mano costruì le Arnie, che le difesero dall'intemperie e dai nemici e prodigò di sapienti ed amorose cure, che coll'andare del tempo vieppiù si perfezionarono, diede grandissimo impulso e floridezza a questo importantissimo ramo dell'agricotura che va sotto il nome di Apicoltura.

L'apicoltura ha una storia antichissima di splendore, raggiungendo i suoi massimi fasti specialmente sotto gl'imperatori romani, i quali imponevano un annuo tributo di cera e di miele alle provincie conquistate.

Gli antichi egizi si occuparono della coltura delle Api e la trasmisero ai Greci.

Aristotile che visse 14 sec. a. C. tratta nella sua storia naturale delle Api. Virgilio consacrò alle Api un libro delle georgiche. E l'apicoltura prosperò per più e più secoli fornendo miele e cera per i bisogni dell'uomo.

Poi anche per l'apicoltura venne il periodo grigio della decadenza, periodo che culminò perfino coll'apicidio, ossia colla distruzione sistematica delle Api e degli alveari.

Fortunatamente fu un periodo transitorio e l'apicoltura tornò ben presto a fiorire.

Le prime a darne nuovo impulso furono l'America e l'Australia, le quali non possedendo vere api indigene, l'importarono dall'Europa.

Noi non dico di averne trascurato l'allevamento, ma sarebbe vivo desiderio, in virtù della nostra privilegiata ed invidiabile posizione, per ricchezza di fiori, frutta, quantità di succhi, acqua, clima, che l'apicoltura avesse assunto un maggiore ed imponente sviluppo.

Nella nostra Versilia (parlo della Versilia che è sotto la mia diretta osservazione) l'apicoltura è totalmente trascurata, ed è con vero rincrescimento che facciamo questa dolorosa constatazione essendo questa zona addirittura ideale per la coltura delle Api.

Dalle sue colline glauche, alle sue pianure lussureggianti di superba vegetazione, alle sue pinete che confondono l'odore di ragia, con l'odore salso del mare la Versilia è tutto un trionfo di colori e di tepore sotto un cielo di cristallo.

Quindi è sommamente necessario che sia fatta opera di convinzione affinchè anche in questa zona, non sia ultima, in questa importantissima industria, che sotto apparenze modeste aspira a diventare fattore non trascurabile di ricchezza nazionale.

Le virtù del miele come alimento sono eminenti, oltre ad essere un alimento semplice, omogeneo, nutriente, la sua potenzialità dolcificante non è di molto inferiore allo zucchero.

Col suo dolce sapore, stimola l'appetito, influisce sulla secrezione gastrica senza sovraccaricare eccessivamente lo stomaco.

Nei nostri fanciulli è l'alimento più sano, più nutriente perchè ricco di vitamine che la scienza consigli.

E non soltanto il miele è ottimo alimento, ma apprezzatissimo per le sue virtù medicinali, sia nella terapia infantile, che nelle affezioni degli organi respiratori, tossi, catarri, raucedini, ecc.

Anche le Api come tutti gli esseri viventi sono insidiate da varie e gravi malattie. La *Putrefazione delle covate*, o *Peste*, e da diversi autori denominata *marciaia* è una tra le malattie più contagiose e micidiali che la patologia di questi insetti menzioni.

La vera causa è stata recentemente scoperta dall'americano *White* attribuendola al cosidetto *Bacillus larvae*, dimostrando così erronea la causa che da molto tempo si sosteneva in favore del *bacillo Alvei* isolato da *Cheyne* e da *Gheshire*.

Sintomi principali di questa malattia sono il colore giallo, o giallo bruno delle larve morte, il filo assai tenace della materia viscosa, ed il puzzo caratteristico di colla guasta bollente, che emana l'alveare infetto.

Il pericolo contagiante di questa malattia, non è dato soltanto dalle Api, ma le stesse costruzioni ceree, il miele, gli utensili, e le mani dell'apicoltore, rappresentano un costante pericolo, non soltanto per le altre Api dell'apiario, ma addirittura per gli alveari di una intera località.

I rimedi escogitati per debellare questa malattia sono stati numerosi in tutte le epoche, ma purtroppo dobbiamo riconoscere che i risultati sono stati poco lusinghieri, e che uno specifico pronto ed efficace ancora non è stato trovato.

I tentativi coll'acido salicilico, acido fenico, creolina, acido formico, sublimato corrosivo ecc., hanno dato risultati troppo aleatori e discussi da potere essere coscienziosamente consigliati.

Il migliore rimedio è cercare di tenere lontana la malattia, mediante la scrupolosa pulizia ed igiene dell'apiario, unita ad un'ottima alimentazione con miele di provenienza non sospetta. Occorre tenere ben presente che la *marciaia* non soltanto è difficile a guarire, ma una volta debellata può ancora ricomparire.

Un'altra grave infezione, la quale fortunatamente ha trovato le nostre Api se non immuni fortemente resistenti, viene chiamata *Malattia di Wigt*, ed ha come sintomo principale la svogliatezza al lavoro delle Api colpite, mentre le altre immuni lavorano tranquillamente.

Modo rapidissimo di diffusione di questa malattia è dato dal bere in comune delle Api malate con quelle sane.

Non avendo ancora trovata una cura appropriata per questa gravissima malattia è consigliabile distruggere i focolai d'infezione.

Altra malattia è la *Diarrea*, la quale si riscontra specialmente negli inverni troppo lunghi, nei quali le Api che, assolutamente non evacuano mai negli alveari, non possoo uscire fuori a scaricare le feci.

Essa si verifica tanto più facilmente, se gli alveari sono invernati con miele di qualità scadente.

Fortunatamente per guarirla è sufficiente una giornata mite e soleggiata, ed una sana alimentazione.

Segni tipici di questa malattia sono le macchie brune prodotte da defecazioni, che si riscontrano sul davanzale, ed intorno alla porticina.

Da noi la malattia è piuttosto rara e ciò in virtù del nostro clima, che anche negli inverni più rigidi presenta magnifiche giornate di sole permettendo così alle Api di potere uscire senza alcun pericolo.

Rimedi veri e propri contro la diarrea non ve ne sono, ciò che deve fare l'apicoltore in caso fosse scoppiata la malattia, è di attendere una giornata tiepida, e costringere le colonie a volare, magari aprendo e scuotendo l'alveare.

Quando l'apicoltore nella sua visita quotidiana ai suoi alveari osserva numerose Api aggirarsi spaventate per terra come fossero perseguitate, e che pur non presentando nessuna lesione sulle ali non possono più alzarsi in volo ricordi un'al-

tra malattia che prende il nome di *Impotenza di volare*. Malattia poco frequente e che generalmente compare al tempo della fioritura della fraina e nei periodi di persistente siccità.

Generalmente è sufficiente qualche giornta di pioggia persistente siccità.

Generalmente è sufficiente qualche giornata di pioggia perchè tutto cessi e l'alveare ritorni normale.

L'*Impotenza di volare,* non ha cause ben determinate, si ha ragione però di attribuirla all'ingestione di qualche cibo morboso, infatti le Api affette da questa malattia presentano l'addome ripieno ora da materiale piuttosto consistente di colore bruno, ora da un liquido giallognolo.

Un'altra malattia è la *Vertigine frenesia* chiamata dai tedeschi *Maikrankheit,* male di maggio appunto perchè fa la sua comparsa in questo mese.

E' temutissima dagli apicoltori, per i gravissimi danni che arreca agli alveari.

Le colonie attaccate si spopolano rapidamente, le bottinatrici non ritornano dai campi, mentre le Api giovani si precipitano fuori della porticina, cadono per terra, girano su se stesse tentando invano di alzarsi in volo, per poi morire sfinite.

Detta appunto *Frenesia* per gli strani contorcimenti ai quali sono in preda le Api ammalate. Le cause pare siano da imputarsi a cattiva alimentazione.

I metodi di cura per combattere questa malattia, sono stati numerosi ma tutti con scarsi risultati.

Ma non soltanto le Api sono insidiate dalle malattie. Esse contano moltissimi nemici e parassiti che attentano gravemente alla loro esistenza.

I nemici più terribili sono le *Tarme* o le *Tignuole* (Galleria Cerella, Galleria Alvearia) le quali sono specie di farfalline piralidee di colore cenere, che si vedono svolazzare negli apiari dal tramonto all'alba, nei mesi dal maggio all'ottobre. Esse s'introducono negli alveari e depositano sul fondo o nelle celle le loro uova, che si schiudono mercè il calore dell'alveare. Il bruco o larva che ne viene fuori s'introduce nella parte mediana del favo, o tra la covata e l'opercolo per cibarsi di cera, e lo perfora in lunghe gallerie, che riveste di un tubo serico per difendersi dalle Api.

Per prevenire i danni delle tarme occorre innanzi tutto una buona pulizia, e per ucciderle sono consigliabili i vapori dello zolfo acceso.

In un recipiente di latta o di terra cotta s'accende una data quantità di striscie di tela o di lucignoli previamente fatti passare nello zolfo fuso, e si chiude il recipiente dentro l'armadio.

L'acido solforoso così sviluppato è micidiale per le larve, ma non per le uova e le crisalidi le quali possono resistere.

Per rimediare a tale inconveniente è necessario ripetere le fumigazioni ogni 10 o 15 giorni specialmente durante la stagione calda.

Altro rimedio raccomandato è il Tetracloruro di carbonio.

Il *Dermeste larvaris* (appartiene alla famiglia dei coleotteri) la sua larva è simile a quella delle tarme ma molto più piccola vive esclusivamente di cera. Si uccide con i fumi dello zolfo.

L'*Acaro del Polline,* insetto quasi microscopico intacca le celle contenenti Polline.

La *Sfinge* insetto lepidottero, grossa farfalla notturna, tribù delle sfingidi, chiamata anche testa di morto (*Acherontia Atropos*) per le macchie gialle e nere disposte sul corsaletto raffigurante nell'insieme una testa di morto, misura in lunghezza 6 cm. ed in larghezza ad ali spiegate 12 cm.

Ghiottissima di miele apparisce in agosto e sull'imbrunire penetra negli alveari.

Nelle località dove la sfinge è frequente si munisca l'ingresso dell'alveare di uno schermo di ferro a forma di pettine.

Il *Calabrone,* è un insetto imenottero di colore rosso bruno, dal torace superiore nerastro irto di peli rossicci e con l'addome listato di giallo; zampe pelose e rossastre: ali tinte di giallo bruno assai più grosso della vespa comune.

Comunissimo da noi durante l'estate principalmente sui fiori o sui salici, dei cui tronchi succhia gli umori, o trae il legno per costruire il suo nido. Vola con forte sussurro.

Nidifica sui tronchi degli alberi, sotto i tetti delle case, nei granai e forma dei nidi giallognoli grandi, facilmente friabili, globosi, attaccati con un peduncolo.

Il Calabrone non s'introduce negli alveari ma ghermisce l'Ape reduce dai campi sventrandola per succhiarne il miele. Danneggia gli olmi, i salici, le viti. Il mezzo migliore per distruggere i Calabroni è la caccia ai nidi asfissiandoli bruciando miccie di zolfo.

La *Vespa* (vespa vulgaris) diventa molesta alle Api specialmente verso l'autunno.

Il *Filaulo* differisce dalla vespa per il corpo più svelto e per il colore giallo intenso. Ha la testa più grossa, la mandibola più robusta e l'addome più appuntito.

La femmina scava il nido consistente d'una galleria orizzontale in terreno declive ed esposto al sole. Terminato il suo lavoro va in cerca di un'Ape che uccide col pungiglione trasportandola così nel suo nido.

Vicino al cadavere, o sul cadavere stesso depone un uovo. Ripete la caccia tante volte quante sono le uova che depone.

La *Cetonia* ve ne sono tre specie: la *Cetonia Morio,* la *Cardui,* la *Dorata.*

Generalmente è la *Morio* che s'introduce nell'alveare essendo ghiottissima di miele. Rimedio di provata efficacia è di munire l'ingresso di uno schermo con punte di ferro a forma di pettine.

Il *Ragno* uccide le Api imprigionandole nella sua tela che tesse in vicinanza degli alveari.

La *Formica.* — Tutte le formiche a qualsiasi specie appartengono, appetiscono il miele e le larve. Particolarmente deleteri per gli alveari sono i formiconi grossi.

Si distruggono i formicai col versarvi sopra *acqua* e *petrolio* o *acqua* e *acido fenico.* Nell'interno è utile spargere la polvere insetticida lungo il percorso delle formiche.

La *Braula Cœca* (nome scientifico latino del pidocchio delle Api). Piccolissimo dittero pupiparo mancante di ali e di occhi parassita dannoso delle Api e specie delle regine, al cui addome si appiccica con gli uncini che ha all'estremità dei piedi.

Per liberare la regina da questo parassita, la si prende, pel corsaletto tra il pollice e l'indice e con una pagliuzza tagliata a scalpello le si tolgono di dosso le braule. E' utile pure cospargere di naftalina il fondo dell'arnia.

Pure tra gli uccelli le Api annoverano dei nemici.

Uno veramente pericoloso è il *Merops Apiaster* con nomi volgari toscani chiamato *Gruccione, Tordo Marino, Gorgoglione,* il mangiatore di Api perchè si ciba esclusivamente d'imenotteri, tra i quali predilige le Api che carpisce a volo.

E' un uccello migratore che arriva da noi in maggio e riparte per l'Africa e l'Asia in settembre.

All'associazione di questi uccelli appartiene anche l'*Averla,* gli altri arrecano danni insignificanti.

Tra i mammiferi veramente pericolosi sono i sorci, il topo campagnuolo, il topo ragno.

Lo schermo a pettine difende l'alveare da tutti questi nemici.

La breve e semplice esposizione è rivolta a tutti gli agricoltori, e particolarmente a coloro i quali con vivo amore si dedicano a questa importantissima cultura della quale mai ci stancheremo di mettere in evidenza i grandi benefici che se ne possono ottenere.

Dott. RENZO SANTUCCI
Veterinario.

L'utilità nella concimaia

Quanta sia l'utilità della concimaia in una azienda agricola lo abbiamo già altra volta dimostrato. Nessuno mette ormai in dubbio non solo l'efficacia ma la vera necessità del letame — come concime composto — e della materia organica, in generale, nella coltivazione della terra. La pratica e l'esperienza sono venute a mettere in evidenza dei fatti e renedere persuasi anche i più ostinati oppositori, in guisa che al giorno d'oggi tutti predicano, (e se non completamente praticano) il culto letamico e leggi e istruzioni ed anche gare si succedono per la buona conservazione e per il razionale impiego dello stallatico. Senonchè, lasciando per un momento da parte in merito all'accenno di quanto di nuovo vi sia in materia di trattamento del letame, ci sia concesso di esprimere il nostro fervido voto per una definitiva e completa applicazione delle emanate disposizioni legislative e regolamentari in riguardo di concimaie, in linea generale e sopratutto in quelle zone a piccoli allevamenti, ove potrebbero e dovrebbero trovare giusta attuazione la concimaia comunale, consortile o comune. Non è dirsi quanto sia di vantaggio evitare lo sperpero di elementi fertilizzanti e le utili trasformazioni indotte nella massa letamica da una buona concimaia; sono tali e tanti da far ricuperare in breve tempo la spesa sopperita per la sua costruzione.

Molte discussioni se ne fecero al passato e pur oggi se ne fanno fra sostenitori di concimaia a maceratoio e sostenitori di concimaia a pozzetto, ma è innegabile che, quest'ultima è la migliore e la più utile.

E chi scrive il presente articolo per impulso di miglioramento agricolo, ha già da parecchi anni costrutte nel suo podere le concimaie a pozzetto, può con soddisfacente esperienza affermarne la grande utilità e la superiorità di ogni altro sistema.

Consideriamo quello che le recenti ricerche dimostrano essenziale, di sapere è cioè le secrezioni liquide dalle solide, e possibilmente inviando le prime con qualche celerità, in recipienti chiusi in campagna, versandone il liquido su appositi terrapieni, per la formazione di buoni terricciati da spargere a tempo opportuno nelle marcite o nei prati, e, lasciando le seconde a subire fermentazione e trasformazione.

Operata in tale modo la separazione delle orine dalla parte solida — perchè dal contatto delle orine con tutto il resto — si originano fermentazioni che fanno disperdere gran parte di quell'importante elemento fertilizzante che è l'azoto, il più costoso fra i concimi, che è contenuto in relativa maggior quantità nelle orine si ha ragione di decretare l'abolizione della concimaia a maceratoio e dare la prevalenza alla concimaia a pozzetto.

Inoltre merita altresì di segnalare all'attenzione degli agricoltori alcune pratiche di una certa importanza e cioè:

— Che giovano molto ad agevolare il deflusso delle orine nella stalla le cunette, dietro le poste del bestiame e che vanno ad immettersi direttamente nel pozzetto della concimaia; ciò è tanto igienico per la stalla e per la salute del bestiame;

— Che non è superflua nè antieconomica l'istituzione di un personale permanente nelle stalle, con incarico di allontanare il concime solido man mano che le bestie defecano, venendo a risparmiare lettiere e riducendo al minimo la dispersione dell'azoto;

— Che è poi anche un mezzo della massima importanza, adottare l'impiego del gesso o della calce, — da preferirsi il primo alla seconda — da spargersi nella stalla, sia per risparmio di lettiera, sia per diminuire l'umidità, sia per togliere i cattivi odori e anche per comprimere alcuni materiali fertilizzanti volatili, senza inoltre tener conto che tanto il gesso che la calce apportano al letame e conseguentemente nel terreno elementi di tanto vantaggio alla produzione.

ANGELO SANTI

Lo zolfo come preventivo e curativo negli eczemi

Le malattie della pelle, dei nostri animali domestici, si possono dividere in tre grandi gruppi:

1.) — Malattie causate da parassiti animali; rogne, ipodermiasi, filariosi;

2.) — Malattie causate da parassiti vegetali; tigne, erpeti (volatiche);

3.) — Malattie non parassitarie; eczemi.

Queste ultime costituiscono a loro volta un gruppo, che è opportuno dividere, non secondo i caratteri clinici delle singole forme, ma secondo le cause che l'hanno prodotte.

Si hanno così:

Eczemi da assorbimenti tossici. — Nell'intestino in seguito ad ingestione di alimenti inadatti o guasti o a cui l'organismo è da lungo tempo disabituato, si possono formare delle tossine (veleni), che, assorbite, danno luogo alla formazione di eczemi. Si riscontrano facilmente nei bovini e nei cavalli in primavera ed autunno, quando vengono somministrate erbe nuove e tenere, e fanno seguito generalmente, a forma di orticaria, mentre sono frequenti in tutti i tempi nei cani, per ingestione di carni guaste o putrefatte, residui di conceria, ecc.

Eczemi da carenza di zolfo. — La mancanza di zolfo negli alimenti è causa di questa forma; è comune durante l'inverno, quando il bestiame viene alimentato con alimento scadente e secco; si manifesta in generale, con prurito insistente, il pelo diviene scuro e fragile, l'a. dimagra. Somministrando cibo uguale attacca tutti i bovini di una medesima stalla, è in una parola un'eczema collettivo, e l'ho dovuto notare in special modo nelle stalle delle aziende agricole, in cui, da lungo tempo non vengono usati concimi minerali.

Eczemi da incapacità di assorbimento e di utilizzazione dello zolfo esistente negli alimenti. — Sono queste forme sporadiche, non hanno stagione prediletta, avvengono senza causa apparente, colpiscono un bovino mentre tutti gli altri alimentati con il medesimo cibo sono in floride condizioni di salute. Non si tratta quindi di *mancanza di zolfo*, ma di *incapacità di utilizzazione* poichè la capacità di assorbimento effettivamente esiste dato che si vede che somministrando zolfo per bocca l'a. migliora e guarisce, quindi l'assorbe. Ma è che il poco zolfo contenuto nei cibi, viene deviato e legato ad altre sostanze, invece di essere assorbito, sotto l'azione di particolari fermentazioni intestinali a noi ancora ignote.

Le forme cliniche di questi eczemi, rivestono un carattere molto vario e vanno dal semplice prurito cutaneo, fino alla forma di eczema umido simmetrico, con edema notevole delle regioni colpite e disfacimento del derma nei punti ammalati. L'indole dell'articolo non consente la descrizione delle singole forme e d'altra parte credo che agli allevatori interesserà di più il modo di combatterle e di prevenirle.

Ciò si ottiene molto bene con l'uso dello zolfo greggio, per uso agricolo somministrato per bocca, e nei casi più gravi di eczema umido, applicato anche in pomata sulla parte al 20-30 per cento.

Lo zolfo greggio contiene anche come impurità il solfuro di arsenico, sia pure in piccole dosi ma che credo debbano far sentire la loro influenza specialmente sulla lucentezza e morbidità del pelo, influiscono anch'esse, in una parola, a modificare lo stato di nutrizione della pelle.

Si osserva infatti, specialmente l'inverno e, come sopra ho detto, che bovini nutriti quasi esclusivamente a paglia, divenuti magri col pelo irto e secco, leccantesi continuamente fino a piagarsi, colla somministrazione di circa un cucchiaio da tavola di zolfo greggio a capo, e al giorno, cessano di leccarsi dopo tre o quattro giorni di somministrazione, e nel termine

di 15-25 riprendono il loro bell'aspetto, col pelo morbido e liscio, modificano in meglio il loro stato di nutrizione, senza per altro variare la quantità e qualità del cibo; e si osserva pure che bovini a cui viene somministrato zolfo ad intervalli di 10-15 giorni ogni cinque-sei giorni di somministrazione, non solo mantengono il loro pelo liscio e bello anche in periodi di infelice alimentazione, ma non contraggono eczemi di nessuna natura.

Ho creduto opportuno far noto queste brevi osservazioni, perchè gli allevatori possano così con l'uso di un rimedio, che tutti conoscono e di quasi nessun costo, prevenire e curare malattie spesso noiose e mantenere il loro bestiame, anche con alimentazione scadente, in buone condizioni di aspetto.

Dott. ALBERTO CICOGNANI.

L'esposizione mondiale di avicoltura
ai Mercati di Trajano

Il successo dell'Esposizione mondiale di avicoltura, alla cui organizzazione ed al cui allestimento già da parecchi mesi lavora attivamente il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, e che si terrà in Roma dal 7 al 15 del prossimo settembre contemporaneamente al V. Congresso Mondiale di Pollicoltura, si prevede ormai grandioso, sia per il materiale che verrà esposto dai Paesi partecipanti, sia per l'ambiente specialissimo nel quale essa avrà sede, e che rappresenterà già di per se stesso una grande attrattiva.

Il Comitato Organizzatore, lungi dal far sorgere come è ormai consuetudine per manifestazioni del genere quelle lunghe teorie di *stands* tutti uguali per forma, disposizione e odor di lavoro terminato poche ore prima, allineati nei piatti capannoni moderni, farà sorgere nella sua vita attiva e rumorosa un antico quartiere romano, con le strade pavimentate da grossi massi silicei, le poderose secolari costruzioni corrose dal tempo, le colonne e i marmi ossia con la sua grandiosità romana, solamente romana.

Mentre per le quattro precedenti esposizioni, l'Olanda nel 1921 costruiva un apposito edificio nel Kurhaus di Scheveningen, la Spagna nel 1924 traeva partito dagli edifici immensi e dai vastissimi locali dell'Esposizione Universale di Barcellona, il Canadà nel 1927 costruiva a bella posta ad Ottava gli edifici necessari, e l'Inghilterra nel 1930 approfittava del famosissimo Palazzo di Cristallo di Londra, Roma, per l'Esposizione internazionale del prossimo settembre, ha scelto i Mercati di Trajano, fino a poco tempo fa, macerie, costruzioni medioevali, o strade e costruzioni moderne, nascondevano e che soltanto recentemente, per volontà del Duce, sono stati rimessi in piena luce.

Per una manifestazione dell'imponenza e della portata di una Mostra mondiale di pollicoltura, nel nostro Paese, non si poteva certo trovare sede più degna e più suggestiva di questa, con il grandioso emiciclo che presenta al livello del Foro Trajano e con gli edifici imponenti in alto, nei quali si aprono ampie le « tabernae » prospicienti la via Biberatica e la grandiosa mirabile sala, che in altri tempi accolse la borsa del commercio e forse, nelle celle che la fiancheggiano, le « stazioni » delle singole corporazioni commerciali, sulle quali si imperniava e si basava la vita economica dell'Urbe.

In questo mirabile ambiente, che ci presenta nella sua interezza come si è accennato, uno dei quartieri certamente più caratteristici di Roma antica, sarà dunque ordinata e disposta la V. Esposizione Mondiale di Pollicoltura del prossimo settembre, nella quale, assieme alla « Mostra di Animali Vivi » che esporrà, a gruppi, i soggetti, migliori delle razze e delle varietà di pollame di tutti i paesi del mondo, ed alla « Mostra Commerciale » riservata al materiale e agli attrezzi utili all'esercizio allo sviluppo ed al perfezionamento dell'industria avicola, si avranno le interessantissime « Esposizioni Nazionali », organizzate direttamente dai Comitati Nazionali dei Paesi partecipanti, ed aventi lo scopo di illustrare, caso per caso, con abbondanza di materiale didattico e documentario, i progressi compiuti nell'industria avicola dalle varie Nazioni, mediante l'insegnamento, le indagini scientifiche e la organizzazione economica.

All'Esposizione mondiale di pollicoltura, pertanto, che non avrà carattere di concorso ed alla quale di conseguenza ogni paese partecipante non potrà esporre più di due gruppi per ciascuna razza o varietà, — salvo per l'Italia per la quale non esiste tale limitazione di numero — il nostro Paese avrà modo di illustrare luminosamente e compiutamente i grandi progressi che esso pure ha raggiunto in poco più di un decennio di Regime Fascista, e di far ammirare altresì l'efficienza della nuova attrezzatura tecnica e propagandistica che gli consentirà di raggiungere in brevi anni il posto che gli spetta fra i grandi paesi avicoli.

Per quello che riguarda la partecipazione straniera, possiamo fin d'ora annunciare che le stazioni più progredite nel campo avicolo, quali Inghilterra, Germania, Francia, Giappone, Spagna, Canadà, Belgio, Austria, Olanda e altre numerose parteciperanno ufficialmente alla mostra e che allo scopo hanno già prenotato gli *stands* per le mostre nazionali. Si attendono ora le prenotazioni di altri paesi, fra i quali, quello, degli Stati Uniti, che del resto ha già formato il suo Comitato.

Per la mostra degli animali vivi, poi, si prevede di già una partecipazione numerosa che probabilmente si renderà necessario invitare qualche Comitato Nazionale a ridurre il numero degli animali che intenderà esporre. La Germania, per esempio, vuole intervenire con non meno di 600 capi, il Belgio con non meno di 150, il Canadà di 50, Inghilterra 150, l'Olanda di 300, e così via. Ad ogni modo, il Comitato italiano farà tutto il possibile per raccogliere interamente le richieste che gli pervengono ed a questo fine, anzi, è stato dato inizio, in questi giorni, alla esecuzione di un programma di lavori che consentirà di utilizzare al massimo lo spazio dei locali dell'Esposizione.

Intanto si può annunciare ancora che, oltre quelle del pollame vero e proprio, alla Esposizione dei Mercati di Trajano vi saranno mostre speciali di conigli e colombi delle principali razze e di esemplari rarissimi di volatili esotici o di razze quasi scomparse e ad ogni modo poco conosciute racchiusi entro spaziosi ed artistici recinti.

La organizzazione di questa grandiosa manifestazione avicola mondiale che, come si prevede riuscirà superiore a tutte le altre sin quì compiute, sia di per se stessa, sia per numero di visitatori, servirà, oltre tutto, a dimostrare al mondo, ancora una volta, quale clima di attività e di operosa serenità abbia saputo creare in pochi anni il Fascismo, ad onta del difficile periodo che tutti i paesi stanno attualmente attraversando.

IL DECRETO SULLE AGEVOLAZIONI FISCALI AI MOLINI IN ALTA MONTAGNA. — La « Gazzetta Ufficiale » pubblica il decreto-legge sulle agevolazioni fiscali ai molini di cereali che si trovano in alta montagna. Il provvedimento stabilisce che per i molini idraulici o a forza animale costituiti da unico palmento (macina), qualunque sia la potenzialità produttiva giornaliera, che macinino a massa integrale non più di 200 quintali all'anno di prodotti in prevalenza locali e destinati al consumo locale, siti in centri abitati (Comuni e frazioni) superiori agli 800 metri sul livello del mare, e che siano in particolari condizioni di disagio di viabilità o di accessibilità, la tassa di concessione governativa sulla licenza di macinazione è stabilita nella misura di L. 15 per il rilascio e di L. 10 per il rinnovo annuale.

Resta in tal senso modificata la lettera A dell'art. 10 del R. D. L. 12 agosto 1927. Inoltre tali condizioni devono risultare da un certificato del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa.

La IV Fiera del Levante

Il Segretario del Partito, con recente *Foglio di Disposizioni*, ha comunicato ai Segretari federali nella loro qualità di Presidenti dei Comitati intersindacali, la deliberazione della Commissione consultiva istituita dal Duce allo scopo di dare parere sui ricorsi proposti avverso le deliberazioni dei Comitati intersindacali in materia di licenziamento.

Il *Foglio di Disposizioni* contiene fra l'altro l'annuncio dell'inaugurazione della IV Fiera del Levante, fissata per il 6 settembre p. v. La Fiera del Levante avrà spiccate caratteristiche di grande mercato inernazionale, assolvendo così il compito segnato dal Duce che la definì strumento di pacifica espansione italiana nel Mediterraneo orientale e oltre.

LA MOSTRA DEGLI ANIMALI DA CORTILE. — Alla IV Fiera del Levante si avrà per la terza volta una mostra degli animali da cortile, ma in un reparto che venne appositamente riformato con criteri di assoluta modernità. Saranno acclusi i prodotti e gli accessori inerenti all'industria, all'allevamento e al commercio degli animali da cortile. L'essenziale di tale mostra sta nel suo assoluto carattere di commercialità, per cui espositori, industriali e allevatori del ramo troveranno larghe possibilità di affari in Fiera stessa con agricoltori e allevatori italiani ed esteri, anche delle zone levantine e orientali dove l'allevamento tende all'applicazione dei metodi e degli accessori che sono in uso in Europa. Tale afflusso di interessati stranieri è curato dall'ufficio scambi della Fiera, in collaborazione con la sezione provinciale degli avicoltori di Bari.

Dallo stesso ufficio i partecipanti alla Mostra avranno tutta l'assistenza mercantile del caso con il preciso scopo di agevolare l'incontro fra venditori e acquirenti. Quest'anno gli animali non saranno allogati in gabbie di capacità sempre ristrette, ma in pollai veri e propri, proporzionati razionalmente alla quantità dei campioni esposti.

LA MOSTRA DEI PRODOTTI ARTIGIANI. — L'*Agenzia di Roma* segnala l'importanza che la IV Fiera del Levante è destinata ad assumere per la produzione artigiana non solo per gli acquisti che in essa potranno verificarsi, ma, sopratutto, per le contrattazioni che è dato prevedere sia per la partecipazione alla Fiera in numero più largo che nel 1932 dell'elemento estero occidentale che ha il suo vantaggio nel commerciare il prodotto artigiano italiano, sia per le richieste già esistenti presso l'ufficio scambi della Fiera stessa.

La richiesta di prodotto artigiano già esistente presso la Fiera, può essere, per ora, riassunto nei seguenti undici capitoli:

1) chiusure metalliche, artistiche o correnti dalla Grecia; 2) pizzi, ricami e merletti dall'Egitto; 3) arazzi, decorazioni e addobbi dalla Persia; 4) ceramiche e terraglie d'uso occidentale, tanto di lusso che di materiale e forma casalinga dall'Egitto; 5) oggetti di cuoio lavorato d'ogni forma, fattura e qualità con prevalenza di cuoi sbalzati, dall'Egitto; 6) gioiellerie le più varie dall'Egitto e dalla Jugoslavia; 7) arredamenti artistici d'uso e gusto occidentale dall'Egitto; 8) stoffe decorative dalla Persia e dall'Egitto; 9) scambio di oggetti di arredamento occidentale e di tappeti occidentali dalla Persia; 10) articoli meccanici artigiani dall'Egitto, dalla Turchia, dalla Palestina, dalla Bulgaria, dalla Siria, dalla Persia e dalla Jugoslavia; 11) guarnizioni di metallo d'ogni qualità dalla Grecia.

L'attrezzatura mercantile della Fiera del Levante che ha già rivelato il suo efficiente funzionamento negli anni scorsi e che risulta, sotto ogni riguardo, ancora perfezionata in questa quarta manifestazione, costituisce un sicuro affidamento di ottimi affari per il nostro artigianato, se esso saprà presentarsi alla Fiera con quella larghezza e varietà di prodotti che la sua valentia e la sua organizzazione possono offrire.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

Anzichè racimolare quà e là prezzi incompleti e non sempre esatti che pervengono dalle varie piazze, preferiamo valerci del diligentissimo Bollettino che ci manda la Banca Nazionale dell'Agricoltura:

CEREALI. — Il mercato granario nazionale ha avuto un andamento di leggera pesantezza. Le offerte si sono fatte ovunque più abbondanti, mentre il consumo acquista giornalmente, ma senza assorbire con ritmo più vivace la merce che il mercato offre. Va però notato che, in relazione al periodo che si attraversa, l'offerta si mantiene abbastanza contenuta per la perfezionata organizzazione degli ammassi sociali, che sono in pieno sviluppo e mostrano ovunque un movimento alquanto migliore dell'anno scorso. Si prevede che dopo l'attuale momento di calma, si potrà avere una ripresa continuata nei prezzi, che corrisponderà ad uguale miglioramento nel tono delle contrattazioni. Già in questi ultimi giorni la tendenza è stata in molte zone più sostenuta. Sui mercati periodici i frumenti teneri fini si sono quotati, in media, su una base di L. 90-95 e le partite meno pregiate intorno a L. 82-88 al quintale, secondo le piazze. Nel settore dei grani duri gli affari, dapprima molto attivi, si sono leggermente calmati; i prezzi si mantengono piuttosto fermi, specialmente per quanto riguarda la merce migliore, quest'anno effettivamente non abbondante. Le quotazioni variano, a seconda delle zone e delle varietà, tra L. 100 e L. 112.

VINO. — Le caratteristiche del mercato vinicolo nazionale non sono sostanzialmente mutate, ma gli affari sono ritornati calmi quasi ovunque; soltanto sui mercati della Sicilia si nota tuttora una buona attività. I prezzi sono tuttavia alquanto sostenuti, perchè le rimanenze si sono ovunque molto assottigliate. I vini fini mostrano sempre una decisa tendenza al rialzo. Il mercato dei vini deboli accusa sempre una certa pesantezza, per l'abbondanza delle offerte. Mercato calmo in *Francia;* i prezzi sono al ribasso. Pochi affari in *Spagna.* Il vino in fusti e bottiglie, importato in *Inghilterra* dall'Italia, nel primo semestre di quest'anno, è stato di galloni 255.078, in confronto a galloni 278.870 nel primo semestre 1932 e galloni 341.259 nello stesso periodo del 1931.

Il Presidente Roosevelt ha dichiarato che il proibizionismo sarà interamente soppresso negli *Stati Uniti* prima di Natale (1).

BESTIAME. — Andamento calmo nei mercato dei bestiame *bovino,* con quotazioni pressochè stazionarie. Prezzi generalmente fermi per i vitelli da macello, dei quali si nota, su talune piazze, una certa scarsità di offerte.

I prezzi dei *suini* grassi sono all'incirca invariati; fermo il mercato dei magroni; abbastanza ricercati i lattonzoli.

OLIO. — L'andamento degli affari, nella maggior parte dei mercati di produzione dell'olio d'oliva, permane poco attivo; una discreta animazione nelle contrattazioni si nota soltanto in qualche piazza della Sicilia e degli Abruzzi. Le contrattazioni si mantengono, in generale, limitate ai quantitativi strettamente necessari per l'immediato fabbisogno del commercio, in dipendenza anche della sostenutezza che ancora si verifica quasi ovunque da parte dei detentori, che attendono probabili miglioramenti della situazione. Tuttavia una lieve diminuzione nelle quotazioni si è verificata in quasi tutte le zone di produzione, in special modo per le partite extra, fini e correnti.

---

(1) *A proposito di questa dichiarazione che si presta al Presidente Roosevelt, troviamo nell'ultimo fascicolo della Rivista Commerciale Italo-Americana giuntaci in questi giorni, che sinora solo sedici Stati della Grande Repubblica hanno ratificata la revoca del proibizionismo. Gli Stati sono trentotto. E se soli tre fossero contrari, la ratificazione potrebbe verificarsi che... nell'anno prossimo 1934. E si sa che la decisione di cinque Stati è molto dubbia, oltre l'Arizona che ha già votato contro. Tutto fa quindi ritenere che, per far decidere quei cinque Stati a votare come gli altri occorrerà lasciar passare del tempo. E andremo facilmente al 1934...*

(*Nota del D.*).

ECHI DI CRONACA AGRARIA

FORTE CONTRAZIONE NELL'IMPORTAZIONE DEL GRANO E DEL GRANOTURCO. — Il Ministero delle Finanze ha fornito alla Presidenza del Consiglio dei Ministri i seguenti dati concernenti l'importazione del grano:

Nel mese di luglio 1933-XI l'importazione è stata di quintali 64.343, mentre nel mese di luglio 1932 erano stati importati quintali 509.290. Pertanto l'importazione è diminuita di quintali 444.946.

Il Ministro delle Finanze ha pure fornito alla Presidenza del Consiglio dei Ministri i seguenti dati concernenti l'importazione del granoturco altro:

Nel mese di luglio 1933-XI sono stati importati quintali 108.817 mentre nello stesso mese di luglio 1932 le importazioni di granoturco altro erano state di quintali 844.472. L'importazione è pertanto diminuita di quintali 735.655.

PER PROCURARSI IL SOLFURO DI CARBONIO PER LA CONSERVAZIONE DEL GRANO. — Per facilitare agli agricoltori il rifornimento di solfuro di carbonio per la conservazione dei cereali in granaio, il Ministero dell'Interno ha consentito per la prossima campagna, come negli scorsi anni, che le Cattedre Ambulanti di Agricoltura siano temporaneamente autorizzate a custodire, conservare e distribuire tale prodotto con le modalità volute dalla legge. Gli agricoltori che intendono acquistare solfuro di carbonio per la conservazione del grano dovranno richiederlo alle Cattedre.

LE INFRAZIONI ALLE LEGGI SUL LAVORO. — In seguito agli inconvenienti rilevati e prospettati da alcune Confederazioni di prestatori d'opera al Ministero delle Corporazioni circa il sistema seguito da alcuni ispettori governativi nell'eseguire gli accertamenti di infrazioni alle leggi sul lavoro, il competente Ministero ha dato assicurazione di avere da tempo impartito agli ispettori istruzioni circa l'accertamento delle infrazioni, ricordando loro di non trascurare alcun mezzo per ottenere la massima obbiettività di giudizio, prescrivendo particolarmente di non effettuare gli interrogatori dei dipendenti alla presenza dei datori di lavoro.

LA RACCOLTA DEGLI USI E CONSUETUDINI CIRCA L'IMPIEGO PRIVATO IN AGRICOLTURA. — La Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'agricoltura ha inviato ai Segretari generali delle Unioni ed ai Segretari provinciali impiegati aziende agricole e forestali una circolare relativa alla raccolta degli usi e consuetudini riguardanti l'impiego privato in agricoltura.

La circolare raccomanda vivamente di preordinare il lavoro delle indagini, al fine di mettere a disposizione dei Consigli Provinciali dell'Economia tutto il materiale necessario per provare con dati di fatto le consuetudini esistenti in materia di impiego in agricoltura, anche con la scorta di verbali di conciliazione, ecc. Dai Consigli Provinciali si dovranno poi ritirare due copie degli usi e consuetudini attuali esistenti in materia, delle quali l'una sarà rimessa alla Confederazione, mentre l'altra servirà di guida al Sindacato provinciale per preordinare il lavoro sopraindicato.

La circolare segnala infine l'opportunità in questa sede di chiarire la posizione delle varie categorie impiegatizie, precisando la nomenclatura delle qualifiche, le attribuzioni e il trattamento economico.

PER L'ASSICURAZIONE DEI LAVORATORI AGRICOLI. — L'on. Bottai, presidente dell'Istituto nazionale fascista della previdenza sociale, ha convocato, presso la sede dell'Istituto, i rappresentanti delle due Confederazioni nazionali dell'agricoltura, per esaminare i problemi relativi all'assicurazione dei lavoratori agricoli, in relazione specialmente all'applicazione della Convenzione a tal fine stipulata nel novembre del 1931. La riunione ha avuto luogo con l'intervento dell'on. Arcangeli e del comm. Montemurri per la Confederazione degli agricoltori, e dell'on. Razza e dell'avv. Roberti per la Confederazione dei sindacati agricoli.

Sono state approvate le direttive di azione fin qui eseguite nella applicazione della Convenzione e sono state prese importanti deliberazioni di massima per gli sviluppi ulteriori della collaborazione in atto fra le organizzazioni sindacali dell'agricoltura e l'Istituto della previdenza sociale.

I rappresentanti delle due Confederazioni dell'agricoltura hanno espresso il desiderio che questo maggiore collegamento al centro, fra gli enti interessati all'assicurazione dei lavoratori agricoli, assuma carattere permanente, affinchè l'applicazione della Convenzione possa essere seguita in ogni sua fase e i problemi ad essa inerenti possano essere esaminati e risolti con unità di direttive e con visione unitaria di tutti gli elementi che concorrono a rendere particolarmente complessa l'applicazione delle previdenze assicurative nei riguardi dei lavoratori agricoli.

Una seconda riunione è stata fin d'ora convocata per il prossimo settembre.

OLTRE UN MILIONE DI ORGANIZZATI NEI SINDACATI AGRICOLI. — Il bilancio della vita organizzativa della Confederazione Nazionale dei Sindacati fascisti dell'Agricoltura presenta nei primi sei mesi dell'anno in corso, un notevole attivo.

Il numero degli organizzati è infatti, salito a ben 1.098.373.

Confrontando i risultati di fine giugno agli anni immediatamente trascorsi, il primo semestre 1933 segna un ulteriore miglioramento, tale da far prevedere un nuovo aumento a fine anno: l'organizzazione supererà certamente 1.800.000 di iscritti, alla fine del 1933.

IL MUSCHIO

Il Muschio è una pianta vivace a steli acuti, i quali raggiungono un'altezza che varia da 10 a 15 cm.; essi sono guarniti di foglie ovali, pelose, di un verde tenero ed esalanti gradevole profumo di muschio. Da maggio a ottobre le piante si ricoprono di numerosi fiorellini giallo pallidi. Questa pianta ama l'ombra e la terra di brughiera, ma tuttavia cresce bene in tutte le terre sabbiose e fresche. Può essere usata per far bordure attorno ad aiuole di piante da terra di brughiera. Si può seminarla nei boschi, disporla presso gruppi di arbusti al nord, ecc. La sola cura necessaria consiste nel proteggere con foglie secche le piante durante l'inverno.

Nel nord della Francia, ove tale pianta è molto in favore, la si coltiva in vaso, sulle finestre o negli appartamenti, ove tutori sottilissimi e fili di ferro sostengono i fusti del muschio, il quale forma allora una piramide di verdura e di fiori. Sotto il vaso deve sempre esserci una sottocoppa piena d'acqua, poichè tale pianta ama l'umidità. Nella coltura in vaso, la quale generalmente vien fatta in recipienti aventi un diametro di 11 c., si invasano in settembre delle gemme radicate naturalmente, in un composto formato di metà terra di brughiera e metà terriccio. Nell'inverno si trasportano i vasi in lettorini freddi, poi, in primavera si mettono in serra fredda, vicino ai vetri, inaffiando sempre più copiosamente, man mano che la vegetazione si sviluppa.

Col suo gaio fogliame e i suoi numerosi fiorellini gialli, il muschio non è assolutamente privo di effetto ornamentale, benchè il suo principale merito risieda nel profumo penetrante che da tutta la pianta esala. La moltiplicazione è facilissima per mezzo di polloni che vengono ripiantati di preferenza in primavera, a uno spazio di 15 cm. circa l'uno dall'altro. Si può anche ricorrere ai semi: tale operazione la si può eseguire tanto in marzo, quanto in agosto, in terra di brughiera, ricoprendo pochissimo la semente, la quale è eccessivamente fine. Poi si ripianta sotto lettorino freddo per la semina d'agosto, e in tetto caldo se si è seminato in marzo; in questo ultimo caso, si mette a stabile dimora in maggio.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

NELL'APIARIO. — Come si possono liberare le api dai pidocchi?

Si può cospargere della naftalina sopra i favi a pizzichi in poca quantità, o si può mettere nell'affumicatore, in mezzo allo straccio che brucia, un mozzicone di sigaro; si leva il fondo dell'arnia e si affumica favo per favo.

Si possono usare le latte, per esempio di petrolio, per mettere il miele?

Le latte, per esempio di petrolio, si possono benissimo adoperare per mettere il miele, ma occorre che sieno lavate nel seguente modo: si versa nella latta un po' sabbia fina ed asciutta, segatura di legno, cenere, in modo da assorbire tutto il residuo di petrolio. Poi si lava ben bene con acqua di lisciva, e si mette al sole cocente. Per accertarsi proprio della buona riuscita della operazione, si versa un cucchiaio di spirito (non denaturato) e si brucia agli angoli del vaso. In questo modo il recipiente perde qualsiasi odore di petrolio. Più semplici da pulire sono le latte di benzina, lavate con lisciva e segatura ed esposte al sole.

GIOVANNI SLONGO.

E' QUESTA L'EPOCA MIGLIORE PER ROMPERE I PRATI VECCHI. — E' un errore anti-economico il voler mantenere in vita i prati stabili che, in causa della loro vecchiaia e dell'abbandono nel quale sono lasciati, non dànno che uno scarso reddito. Se vogliamo avere da essi un maggiore prodotto, bisogna dissodarli. Il dissodamento ha lo scopo di far sentire agli strati più profondi del suolo il beneficio degli agenti atmosferici e delle concimazioni e di permettere la semina di varietà di piante adatte ai singoli terreni. Perchè il dissodamento dia buoni risultati, si devono arare i prati nel mese di agosto e si devono lasciare le cotiche e le zolle esposte all'azione degli agenti atmosferici fino alla fine d'inverno. Sotto l'azione del caldo dei mesi di agosto e settembre e del freddo dei mesi invernali, le cotiche e le zolle verranno a rompersi e frantumarsi. In autunno sarà bene somministrare della calce in ragione di q.li 10 per ettaro per facilitare la decomposizione delle cotiche e per neutralizzare l'acidità del terreno. Lasciata così la terra scoperta per tutto il periodo invernale si potrà poi, alla fine dell'inverno, provvedere alla preparazione, concimazione e semina di quella nuova cultura alla quale la si vuol destinare.

(*Corriere del Villaggio*).

RICORDIAMOCI LA SBARBETTATURA DEGLI INNESTI che in agosto deve essere eseguita con tutta diligenza, per sopprimere le radichette spuntate sulle marze dei giovani innesti.

L'operazione si fa con apposite forbicine taglienti, asportando le radichette con taglio netto, vicino alla loro inserzione sulla marza.

L'epoca propizia per l'esecuzione di questo taglio è legata strettamente alla natura del suolo, all'andamento stagionale, ai lavori colturali compiuti etc. Così tanto le zappature frequenti quanto la rottura della crosta, favorendo lo sviluppo delle radici del soggetto e disturbando le radici nostrali, impediscono il loro sviluppo, e consentono quindi di anticipare ragionevolmente l'epoca della sbarbettatura.

In ogni modo, anticipare è sempre consigliabile, onde consentire alle radici del selvatico, un maggiore periodo di tempo pel loro sviluppo. Prima di iniziare il lavoro converrà compiere dei saggi sulle condizioni del radicamento delle barbatelle ad aspetto più rigoglioso o più meschino.

Per limitare al minimo la percentuale delle perdite di innesti per la sbarbettatura, si può disfare i cumuli di terra tagliando le radichette da una parte, e poi rifacendo subito i cumuli. Conviene eseguire la sbarbettatura sull'altra parte del filare, dopo 5 o 6 giorni.

Dopo eseguita la sbarbettatura converrà zappare il vivaio e spargere 200-300 grammi di nitrato di calcio per ogni mille innesti piantati.

(*Il Coltivatore*).

CURE ALLE VITI GRANDINATE. — In generale raccomandiamo di tenersi alle seguenti norme che diedero buoni risultati:

Nel caso più grave, ove tutti i getti sono stati distrutti, il rimedio migliore per le viti piuttosto deboli e vecchie è quello di potare la vite, tagliare cioè il tralcio a due o tre gemme, asportando col forbicione tutti i getti rovinati che si trovano lungo il ceppo e sullo sperone.

Per le viti giovani e molto vigorose, non conviene tagliare il tralcio vecchio a frutto; è consigliabile soltanto di tagliare alla base tutti i pampini rotti, lasciandone qualcuno sullo sperone e sul ceppo della vite vicino a terra. Nel caso meno grave, e cioè ove sono rimasti ancora dei getti coi grappoletti, si sopprimono alla base coi forbicioni tutti i pampini rotti e guasti e senza uva. Si trattano quelli rimasti colla solita poltiglia bordolese all'1 per cento seguita da una solforazione con solfo al 5 per cento di rame. In tutti i casi è assolutamente necessario continuare i trattamenti contro la peronospora e l'oidio, anche se non vi sono più uve e ciò per assicurare un buon tralcio fruttifero per l'anno seguente. Ricordiamo ai viticultori che si trovano nella sfortunata plaga visitata dalla grandine di fare i dovuti reclami a mezzo del Comune, per lo sgravio dell'imposta erariale.

(*Lavoro Agricolo Fascista*).

DISINFEZIONE DEI POLLAI. — Non è raro il caso di allevatori che non badano a spendere somme favolose per l'acquisto di soggetti e che gettano a piene mani ogni sorta di ben di Dio, per mangimi e poi... trascurano l'igiene, per una falsa economia di pochi centesimi settimanali spesi per l'acquisto del disinfettante!

I risultati di una accurata pulizia e della disinfezione scrupolosa sono i seguenti:

1. Il pollo vive libero da ogni tormentoso martirio che a lui possono produrre parassiti esterni (acari, pidocchi, zecche).

2. Il pollaio rimane sempre sano e costituisce razionalmente il conforto dell'animale in esso ricoverato.

3. Il proprietario vede la sua industria prosperare, perchè gli animali allevati in piena sanità, sono robusti e producono bene.

Non minore necessità di pulizia e disinfezione hanno tutti gli utensili usati negli allevamenti.

Le mangiatoie a tramoggia, per il mangime secco; le mangiatoie di qualunque tipo, per i pastoni umidi; gli abbeveratoi a sifone o qualsiasi altro tipo di abbeveratoio, richiedono anche essi, ad intervalli di tempo più o meno lunghi, una accurata pulizia.

(*Bollettino degli Allevatori*).

L'ARATRO SEGUA IL MIETITORE. — E' vecchia norma. La opportunità della lavorazione tempestiva consiglia e induce a occuparsi della nuova stagione granaria fin da ora. E anche quando il grano è destinato a seguire — ottimo cambio — il prato di erba medica, la rottura del medicaio non deve essere rimandata.

Sono i raggi cocenti del Sole estivo che «maturando» il terreno provocano quei complessi fenomeni fisico-chimici, di cui tanto si avvantaggiano le colture, mentre al tempo stesso la lavorazione nei periodo estivo, distrugge cattive erbe che sono pur sempre uno dei peggiori e più diffusi nemici di tutte le piante coltivate. Quello della distruzione delle cattive erbe è appunto uno degli scopi principali di un buon lavoro estivo. Tra le erbe infeste, è ben nota e assai comune la gramigna, a radice profonda, vorace, cui va fatta guerra senza quartiere. Si osservi che la gramigna «non muore mai», per cui dopo averla ammassata ai margini di un campo si bruci, e non si lasci lì, o peggio, non si lasci addirittura sul campo dove fu estirpata. Naturalmente, la lavorazione è tanto migliore, per quanto più discende in profondità, portando alla superficie il suolo non sfruttato dalla vegetazione precedente. Mentre anche coi buoi, e quindi anche nei poderi in collina, dove poco o punto giunge la macchina, è possibile arare a 25-30 centimetri, molti lavorano in certi luoghi a 12-15 centimetri; lavoro malfatto e di scarsa utilità, cui sussegue un raccolto magro e non remuneratore. Meglio non seminare grano — oggi — che seminarlo senza quegli elementari accorgimenti che la tecnica e la pratica suggeriscono.

(*L'Agricoltore di Vercelli*).

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « Donna Luisa »)

UN CHICCO DI GRANO DI 5000 ANNI FA CHE PRODUCE UNA MAGNIFICA SPIGA. — I recenti scavi archeologici compiuti a Mohenjo Daro, nel Sind, in India, hanno portato alla scoperta di interessanti oggetti che documentano l'esistenza in India, verso il 3000 a. C., di una cultura affine a quella dell'Egitto e della Mesopotamia.

A parte questa scoperta, un rinvenimento interessante per gli agricoltori è stato fatto in una tomba: un chicco di grano, messo probabilmente nel sarcofago per il nutrimento simbolico dell'estinto, è stato trovato in perfette condizioni di riproduzione. Fatto germinare e curato dagli allievi della scuola di agricoltura di Umedpur (Provincie Unite) questo chicco di grano, dimenticato dagli uomini per 5000 anni, ha prodotto una magnifica spiga che a sua volta ha dato semi per un più largo raccolto.

LE CINQUE « P » DELLA DONNA. — Dicono che, perchè una donna sia eccellente, occorrono cinque « p »: pacifica, prudente, pia, pura, pratica. Non è poco: tanto varrebbe pretendere un « p » solo e chiedere che essa sia semplicemente « perfetta » Eppure, fra tante virtù chieste alla donna ideale, non ve n'è una che piace a tutti gli uomini, e cioè la bellezza, senza la quale una donna, anche con ottime doti, val poco; o almeno la grazia, senza la quale una donna non val nulla, avesse pur tesori. E' da credersi che gli uomini siano disposti a sacrificare qualche « p » per un pochino di grazia e di bellezza. Purtroppo però vi sono molti che sacrificherebbero magari tutti e cinque i « p », con la bellezza e la grazia per giunta, pur di trovare un milione di dote.

FIOR DI PENSIERI

× I pesci si prendono col silenzio; la plebe col rumore; i bambini con la serietà e rare moine; i giovani con la severità talvolta condiscendente; le donne col dimostrare metà dell'affezione che c'ispirano.

× Stranezza fisiologica molto comune: la risata eccessiva termina spesso in pianto, come l'eccesso del pianto può turbare l'intelletto fino a provocare il riso folle e irresistibile. E' la legge dei contrasti.

Pensieri di Anatole France:

× Si dice che gli uomini di genio sono propensi alla follia. E' certo. Tuttavia non basta essere un imbecille per essere ragionevole.

× Ad ogni vizio che si distrugge corrisponde una virtù che perisce con lui.

Ricette pratiche

PER PULIRE LE SPUGNE. — Per pulire le spugne e farle ritornare bianche bisogna immergerle in acqua molto calda dove sia stato versato in abbondanza del sugo di limone. Si lasciano per 24 ore, poi si lavano bene, strizzandole più volte, in acqua corrente.

FRUTTA GIULEBBATE. — Piatto semplice, poco costoso e molto gustoso.

Prendete qualsiasi qualità di frutta non troppo mature (susine, albicocche, pesche, pere, mele, ecc.) e ponetele a fuoco lento entro una tiella di rame stagnato. Aggiungete qualche buon bicchiere di vino generoso possibilmente rosso fino a ricoprire quasi a metà le frutta stesse. Sulle quali spargete una buona manciata di zucchero ben trito. Lasciate cuocere sino a consistenza sciropposa. Si può anche fare da parte lo sciroppo al vino e quindi versarlo sulle frutta ben cotte servite a freddo. Avrete un buon piatto delizioso ricercato specialmente dalle signore e dai bambini.

CONTRO IL SANGUE DAL NASO. — Contro il sangue dal naso, i medici inglesi adoperano con successo l'antipirina. Si bagna un tampone di bambagia in una soluzione di antipirina nell'acqua, e si mette nella narice. Il deflusso del sangue cessa immediatamente, senza che si formino, come succede col cloruro di ferro, coagulazioni moleste. Nei casi ostinati si trovò utile di cospargere il tampone umido con antipirina in polvere. L'antipirina non si vende dai farmacisti che su ricetta medica.

Altri consigliano di applicare sulla fronte pezzuole inzuppate di acqua fredda mista con aceto; di applicare sulle spalle un pezzo di marmo od altro corpo freddo; di immergere le mani nell'acqua freddissima e stropicciarle con molta forza; di tenere alzate per alcuni minuti le braccia; di aspirare per il naso due prese di polvere di allume. Se il medico tarda si può dare al malato in una sola volta un poco d'ipecaquana in polvere.

LATTE DI FRESCHEZZA. — Si raccomanda molto questo « latte di freschezza »: acqua di rose gr. 20; balsamo della Mecca gr. 15; essenza di rose, gocce 1.

Adoperate questo latte al mattino, dopo esservi lavati, prima di spalmare la crema destinata a conservare la cipria.

Piatto quindicinale

BACCALA' ALLA BOLOGNESE. — Tagliate il baccalà a pezzi grossi e così nudo e crudo mettetelo in un tegame o in una teglia unta col burro. Triturate su di esso un battutino di aglio e prezzemolo, conditelo con qualche presa di pepe, olio e pezzetti di burro. Fatelo cuocere a fuoco ardente e voltatelo adagio perchè, non essendo stato infarinato, facilmente si rompe. Quando è cotto, strizzategli sopra del limone e servite.

LA SFINGE

QUESITO.

Quanto è il terzo e mezzo di cento?

MONOVERBI.

1° TETO: 2° FATO
FOS

PER FINIRE

— Dimmi un po', « eco » è maschile o femminile?
— Femminile, femminile, non c'è dubbio. E' essa che ha sempre l'ultima parola.

* * *

La padrona — Dunque, siamo intese. Sappiate che il vostro padrone è un colonnello.
La cuoca — Tanto meglio, signora. Io adoro il militare.

* * *

— Prestami cento lire. Debbo impegnare il mio orologio d'argento...
— Allora non hai bisogno di danaro...
— Sì, perchè prima debbo comprare l'orologio...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55